
Szyszki drożdżowe z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2875 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki krupczatki,

6 dag (3 łyżki) cukru,

1/2 szklanki mleka

3 dag drożdży,

6 dag margaryny,

2 jaja

2 żółtka,

30 dag zmielonego twarogu,

sól,

otarta skórka z cytryny,

50 dag tłuszczu do smażenia,

cukier puder i cukier waniliowy do posypania

Drożdże rozetrzeć z 2 łyżeczkami cukru, rozprowadzić mlekiem, wymieszać z 34 łyżkami mąki i pozostawić do wyrośnięcia. Margarynę utrzeć, dodać cukier, jaja, żółtka, twaróg, wyrośnięty rozczyń, sól i mąkę. Wyrobić gładkie ciasto, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia. Z ciasta odrywać równe kawałki, formować podłużne bułeczki (szyszki) i pozostawić. Podrośnięte wkładać do gorącego tłuszczu i smażyć tak jak pączki. Posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>